バリスタのオペレーション革命。
高品質の挽き豆を瞬時に、こだわりのミルで。
ラ・チンバリーよりオンデマンド、登場。

MAGNUM ON DEMAND
MOD-1

MAGNUM ON DEMAND

必要な時に、必要な分だけ挽けるから劣化なし。
シングルショットもダブルショットもワンタッチで簡単に挽ける。

操作パネル&イルミネーション

表示パネルは分かり易いデジタル表示で、グライディング回数を常時表示。操作パネルでグライディングタイムを1/100秒まで設定が可能です。オンデマンドなため、安定した粉の配分を可能にしています。バックライトと先端部はブルーのイルミネーションでバールを彩ります。

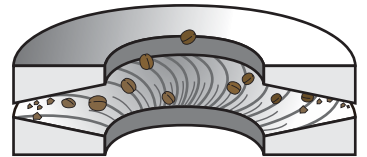
ワンタッチ定量取出しボタン

シングルショット（1杯取り）またはダブルショット（2杯取り）の定量取出しがワンタッチででき、3〜5秒で次の動作へ移れます。

ホルダースタンド

ラ・チンバリー製エスプレッソマシンに最適化された安定したホルダースタンドを装備。手を離した状態でミルを作動させるので別作業が可能となり、バリスタの作業効率が飛躍的に向上します。

耐久性の高い平刃

ディスク径64mmの耐久性の高い平刃を採用しています。ブレのない均一なグライディングで味わい深いコクと上質のクレマを引き出します。

直感的な挽き目調節機構

見やすい目盛り表示と調節ダイヤルで、豆の挽き目が容易に調節できます。

バールの品格を高める美しいプロダクト

ラ・チンバリー製エスプレッソマシンのデザインテイストを踏襲した、控えめながら存在感のある美しいデザイン。

ハイパワー連続グライディング

ピーク時の連続使用にも安定したパフォーマンスを発揮する、ハイパワー仕様です。

MAGNUM ON DEMAND MOD-1

項目	仕様
型　式	MOD-1
ブレード	64mm 平刃
ホッパー容量	1.5kg
電　源	三相200V（50Hz/60Hz）
電　流	2.5A
消費電力	520W
重　量	15kg
寸　法	幅215×奥行405×高さ625mm
豆挽時間設定	シングル:1.0〜4.5秒 ダブル:2.0〜8.5秒

エスプレッソコーヒーを更に極めるミルの役割とは・・・

エスプレッソ用のミルには、まず均一なメッシュ、つまり挽かれたコーヒー豆の一つひとつの粒子の「挽き具合」と「大きさ」が均一な粉を提供することが求められます。さらに、アロマの放出や酸化を抑えるため、コーヒー豆は低速回転で均一に粉砕するのが理想とされています。

⚠安全に関する注意　ご使用の際は、取扱説明書をお読みの上正しくお使いください。各製品は本来の用途以外に使用しないでください。

●このカタログの内容は、2009年10月現在のものです。　●製品のデザインおよび定格・仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合があります。　●製品の色は、印刷により実際の色とは多少異なります。
●実際の製品には、使用上の注意を表示しているものがあります。

株式会社エフ・エム・アイ

東　京：〒105-0013 東京都港区浜松町2丁目8番14号 Tel.03(3436)9470
大　阪：〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9393

株式会社 エフ・エム・アイは、ラ・チンバリーの正規輸入総代理店です。

http://www.fmi.co.jp/

営業所
札　幌：〒003-0002 札幌市白石区東札幌二条5丁目4番1号 Tel.011(813)8651
仙　台：〒983-0034 仙台市宮城野区扇町2丁目1番9号 Tel.022(238)5711
名古屋：〒454-0822 名古屋市中川区四女子町2丁目46番地 Tel.052(361)7891
広　島：〒731-0102 広島市安佐南区川内6丁目43番9号 Tel.082(876)1855
福　岡：〒812-0893 福岡市博多区那珂1丁目30番21号 Tel.092(481)2931

サービスステーション
盛　岡：〒020-0124 盛岡市厨川4丁目14番5号 Tel.019(648)5390
金　沢：〒921-8027 金沢市神田1丁目23番11号 Tel.076(243)7810
四　国：〒768-0012 香川県観音寺市植田町155番地1 Tel.0875(57)5161
鹿児島：〒890-0073 鹿児島市宇宿1丁目15番8号 Tel.099(263)8281
東京サービスファクトリー：〒105-0013 東京都港区浜松町2丁目11番7号 Tel.03(3432)4955

Ⓓ2009.10A05